



PLIEGO DE CLÁUSULAS TÉCNICAS QUE REGIRÁ LA ADJUDICACIÓN PARA LA UTILIZACIÓN PRIVATIVA DEL ESPACIO DE DOMINIO PÚBLICO PARA INSTALACIÓN DE SERVICIOS DE TEMPORADA EN EL ÁMBITO DE LA PLAYA DE GORNIZ

I.- DISPOSICIONES GENERALES:

1.- OBJETO DEL CONTRATO.

El objeto del presente contrato será el uso privativo del terreno suficiente para la instalación de los servicios de temporada en el ámbito de la playa en la forma y con las condiciones que en el presente Pliego y en el Pliego de Condiciones Técnicas se establecen y cuya ubicación será la siguiente:

- **Venta de helado, golosinas, refrescos y bebidas no alcohólicas.**

LOTE 1: Puesto de venta de helado en la zona de "Puente Busterri", emplazamiento núm. 1.

*La superficie máxima a ocupar no podrá ser superior a 20 m² contados todos los elementos.

- **Bar-chiringuito.**

LOTE 2: Bar-chiringuito en zona del "albergue", emplazamiento núm. 2.

*La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m² para la instalación cerrada y hasta 70 m² de instalación total incluida la terraza y cualquier otro elemento.

LOTE 3: Bar-chiringuito en zona de "hondartza ibiltoki", emplazamiento núm. 3.

*La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m² para la instalación cerrada y hasta 70 m² de instalación total incluida la terraza y cualquier otro elemento.

- **Venta ambulante de barquillos y similares.**

LOTE 4: Venta ambulante de barquillos y similares, en el "Arenal", emplazamiento núm. 4.

2.- OBLIGACIONES DEL CONTRATISTA.

2.1.- El contrato se ejecutará por el contratista con estricta sujeción a las cláusulas establecidas en el presente Pliego, a lo establecido en la autorización administrativa emitida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (resolución de fecha 31 de marzo de 2016), observando además fielmente lo establecido en el pliego de Condiciones Administrativas.

2.2.- El adjudicatario del presente contrato (caso concreto de la concesión de los bares-chiringuitos) estará obligado a instalar un bar-chiringuito cuyas características sean similares a las establecidas en el anexo 1 del presente Pliego. Será el Área de Urbanismo del Ayuntamiento



de Gorniz el órgano técnico competente para determinar el cumplimiento de dicha obligación y en concreto su adecuación a las citadas características.

2.3.- La ejecución del contrato se realizará a riesgo y ventura del contratista, sin que el Ayuntamiento de Gorniz participe en su financiación ni avale ningún tipo de empréstito.

Será obligación del contratista indemnizar todos los daños y perjuicios que se causen, por sí o por personal o medios dependientes del mismo, a terceros como consecuencia de las operaciones que requiera la ejecución del contrato. Cuando tales daños y perjuicios hayan sido ocasionados como consecuencia inmediata y directa de una orden de la Administración será responsable la misma dentro de los límites señalados en las leyes.

El adjudicatario será responsable igualmente de los daños y perjuicios que se originen durante la ejecución del contrato, tanto para la Administración como para terceros, por defectos o insuficiencias técnicas de su trabajo, o por los errores materiales, omisiones e infracciones de preceptos legales o reglamentarios en los que el trabajo haya incurrido, de acuerdo con lo establecido en el artículo 305 del Real Decreto Legislativo 3/2011, de 14 de noviembre, por el que se aprueba el texto refundido de la Ley de Contratos del Sector Público. Si el contrato se ejecutara de forma compartida con más de un profesional, todos responderán solidariamente de las responsabilidades a que se refiere esta cláusula.

2.4.- El adjudicatario deberá cumplir, bajo su exclusiva responsabilidad, las disposiciones vigentes en materia laboral, de seguridad social y de seguridad e higiene en el trabajo, debiendo tener a su cargo el personal necesario para la realización del objeto del contrato, respecto del que ostentará, a todos los efectos, la condición de empresario.

2.5.- Por ningún motivo, ni aún por demora en el pago, podrá el adjudicatario interrumpir el cumplimiento del contrato, salvo en los casos y con sujeción a los requisitos legalmente previstos.

2.6.- Si además de la superficie señalada en el anexo 1 del presente Pliego, el adjudicatario estuviese interesado en la ocupación de espacios libres colindantes para la instalación de una pequeña terraza-velador, siempre que le sea previamente permitido por la autoridad municipal, lo solicitará obligatoriamente y por escrito al Ayuntamiento de Gorniz, haciendo constar su destino, superficie a ocupar, así como una descripción de los materiales a utilizar y la distribución de aquellos en la terraza, quien resolverá sobre esta petición, señalando en su caso, las condiciones de esta autorización, alcance, duración, causas de revocación y cuantas otras prescripciones considere oportuno señalar. La superficie a ocupar se indicará en un plano, que presentará el adjudicatario, no permitiéndose ocupar un espacio diferente al autorizado e indicado en la citada documentación gráfica.

Todo lo anterior es extensible a los casos de toldos, carpas o sombrillas, que deberán ser abatibles y desmontables a diario, considerándose causa grave su incumplimiento.

Queda terminantemente prohibida la utilización del acceso de Hondartza Ibiltoki mediante vehículos a motor. El adjudicatario deberá utilizar medios alternativos para el abastecimiento del bar-chiringuito.

2.7.- Para el bar-chiringuito, los interesados deberán presentar una memoria explicativa de las características técnicas de la instalación (materiales, planos, etc.) ajustada como mínimo a las condiciones técnicas adjuntas como anexo 1 al Pliego de Condiciones Técnicas.



El Ayuntamiento de Gorniz (oficina técnica) procederá al análisis técnico de dicha memoria, levantándose la correspondiente acta de conformidad o rechazo previa a la apertura de los demás sobres.

2.8.- La persona adjudicatario del presente contrato deberá presentar en el Ayuntamiento de Gorniz, previo a la explotación y a la temporada de baño, un Plan de Limpieza y Mantenimiento de las Instalaciones y Equipamientos (ver propuesta-modelo en el Anexo II del presente Pliego) que incluya al menos:

- Recursos humanos y materiales.
- Superficies, utensilios y productos de limpieza, frecuencia y horario de las limpiezas.
- Rutinas de limpieza (al menos una limpieza diaria, preferentemente fuera del horario de prestación del servicio y tantas veces como la situación lo requiera para garantizar su adecuado estado de limpieza).
- Pautas de actuación frente a residuos peligrosos.
- Tipos de sustancias detergentes o productos químicos a utilizar.

2.9.- Durante la explotación de los bares-chiringuito y puesto de helados, las personas adjudicatarias deben asegurarse de que existen rutinas de limpieza debidamente documentadas en las que se definan:

- a) Las superficies que se han limpiado limpiar.
- b) Las fechas y horas de limpieza.
- c) El responsable de la limpieza.
- d) Los productos de limpieza empleados.

Durante la temporada de verano se deben llevar registros de la limpieza realizada que podrán ser examinados por petición del Ayuntamiento de Gorniz.

2.10.- Se deberá disponer de un correcto sistema de recogida selectiva de residuos. Las basuras deben estar en recipientes tapados y con bolsas en su interior para evitar el contacto entre los desperdicios y el recipiente. Se deben depositar las bolsas de basura en contenedores ubicados en una zona aislada, evitando que los olores afecten a otros alimentos y a las personas usuarias.

2.11.- Colocar a la vista de los y las usuarias los precios y el horario de funcionamiento de lo ofrecido a la población.

2.12.- Todo el personal que trabaje en puesto de helados y similares o en los bares-chiringuito deberán conocer y seguir las fórmulas de cortesía establecidas por el Ayuntamiento de Gorniz (ver Anexo III) y estar debidamente uniformado e identificado.

2.13.- Todo el personal de los establecimientos expendedores de alimentos y bebidas de la playa debe disponer de carnet de manipulador y deberán cumplir al menos las siguientes condiciones higiénicas sanitarias: mantener un alto grado de limpieza corporal, llevar el pelo limpio, recogido y cubierto, lavarse las manos antes de empezar el trabajo y después de cada cambio de actividad, no portar anillos, pulseras, relojes de mano, así como otros objetos que puedan ocasionar accidentes y sean puntos de acumulación de restos alimentarios, llevar vestimenta de trabajo limpia y no comer ni fumar en la zona de preparación de alimentos.



2.14.- Las instalaciones y espacios de las cocinas (en caso de que existan), y de las zonas de preparación y conservación de alimentos y de enseres en contacto con ellos deben estar en perfectas condiciones higiénicas y de limpieza, cumpliendo con la reglamentación de higiene y seguridad específicas.

2.15.- Los establecimientos de alimentos y bebidas en los que se preparen alimentos, deben disponer de cámaras de conservación para almacenarlos. Estas cámaras deben estar dotadas de termómetro exterior y se compruebe su temperatura al menos dos veces al día, debiendo quedar registro de dicho control.

Registros que podrán ser examinados por petición del Ayuntamiento de Gorniz.

2.16.- Los bares-chiringuitos que preparen alimentos (congelados, precocinados o pintxos) deberán realizar controles microbiológicos al menos una vez al mes durante la temporada de baño, tanto de productos como de superficies de trabajo. El Ayuntamiento de Gorniz podrá requerir los resultados de dichos controles.

2.17.- Los bares-chiringuitos deberán cumplir todos los requisitos de Salud Pública según lo establecido en el Reglamento (CE) Nº 852/2004 del Parlamento Europeo del Consejo de 29 de abril del 2004, relativo a la higiene de los productos alimenticios. Anexo II y en la Orden de 15 de marzo de 2002, del Consejero de Sanidad, por la que se establecen las condiciones sanitarias y la clasificación de los comedores colectivos y de los establecimientos no industriales de elaboración de comidas preparadas para el consumidor final en la Comunidad Autónoma del País Vasco. (BOPV 25 de abril de 2002).

2.18.- Los bares-chiringuitos que preparen alimentos (congelados, precocinados o pintxos) deberán disponer de un manual de buenas prácticas de higiene en la manipulación y preparación de alimentos que incluya al menos las siguientes instrucciones:

- a) No meter los dedos en las comidas, salsas, etc., para su degustación.
- b) No trabajar con heridas infecciosas o contagiosas en la piel.
- c) Evitar la entrada de animales e insectos en el área de manipulación de alimentos.
- d) Depositar en contenedores los restos de alimentos de platos de los usuarios.
- e) Recuperar tan sólo los excedentes de alimentos elaborados, no servidos (excepto salsas), en los que no se haya roto la cadena de frío.
- f) Emplear únicamente trapos de un sólo uso.
- g) Llevar el cabello recogido y vestir la ropa de trabajo limpia.
- h) No comer ni fumar en la zona de preparación, elaboración y/o expedición.
- i) No llevar anillos, pulseras, relojes de mano, etc.

2.19.- Por ningún motivo, ni aún por demora en el pago, podrá el adjudicatario interrumpir el cumplimiento del contrato, salvo en los casos y con sujeción a los requisitos legalmente previstos.

El Ayuntamiento de Gorniz podrá, siempre que lo estime pertinente, realizar inspecciones, que serán giradas por los servicios técnicos, requerir la presentación de la documentación preceptiva conforme a la normativa vigente y ordenar al adjudicatario la adopción de cuantas medidas sean necesarias para el correcto funcionamiento de la explotación.

Cualquier oposición o entorpecimiento a las inspecciones municipales por el adjudicatario o por el personal a su servicio, se considerará falta muy grave.



2.10.- Serán derechos del adjudicatario:

a) Ejercer la actividad en los términos de la respectiva concesión con sujeción a las prescripciones establecidas en los Pliegos de Condiciones y demás preceptos legales aplicables.

b) Percibir los precios de los artículos a la venta.

c) En el supuesto de que el Ayuntamiento haga uso de la facultad de dejar sin efecto la concesión por motivos de interés público, el adjudicatario tendrá derecho a indemnización equivalente al coste de los bienes no amortizados.

d) Realizar cualquier tipo de propuesta, mejora u observación al Ayuntamiento de Gorniz a fin de mejorar la gestión integral de la playa.

2.11.- El puesto deberá ser adquirido e instalado por el adjudicatario, quien igualmente sufragará los gastos de instalación, retirada temporal y definitiva, así como los de mantenimiento.

En todo caso, deberá cumplir con la autorización administrativa emitida por el Ministerio de Agricultura, Alimentación y Medio Ambiente (resolución de fecha 31 de marzo de 2016).

3.- CUMPLIMIENTO DE LOS PLAZOS.

El adjudicatario queda obligado al cumplimiento del plazo de ejecución del contrato, además de a los plazos de pagos del canon en los términos previstos en el presente pliego. La constitución en mora del contratista no requerirá intimación previa por parte de la Administración.

4.- CUMPLIMIENTO DEFECTUOSO O INCUMPLIMIENTO PARCIAL DE LA EJECUCIÓN DEL OBJETO DEL CONTRATO.

4.1.- En el caso de que el adjudicatario realizara defectuosamente el objeto del contrato, o incumpliera el compromiso de dedicar o adscribir a la ejecución del mismo los medio personales o materiales suficientes para ello, el órgano de contratación podrá optar por resolver el contrato con incautación de la garantía constituida, o bien imponer una penalización económica proporcional a la gravedad del incumplimiento, en una cuantía que podrá alcanzar el 10 por 100 del presupuesto del contrato.

4.2.- Cuando el adjudicatario, por causas imputables al mismo, hubiere incumplido parcialmente la ejecución de las prestaciones definidas en el contrato, el órgano de contratación podrá optar, indistintamente, por su resolución.

5.- CUMPLIMIENTO DEL CONTRATO.

5.1.- El presente contrato se entenderá cumplido por el contratista cuando éste haya realizado la totalidad de su objeto, de conformidad con lo establecido en este pliego y en el de prescripciones técnicas y a satisfacción de la Administración, cuya conformidad se hará constar de forma expresa dentro del plazo de un mes de haberse producido la entrega o realización final del objeto del contrato.



5.2.- Si los servicios no se hallan en condiciones de ser recibidos, se dejará constancia expresa de tal circunstancia y se darán las instrucciones precisas al contratista para que subsane los defectos observados, o proceda a una nueva ejecución de conformidad con lo pactado. Si pese a ello, los trabajos efectuados no se adecuan a la prestación contratada, como consecuencia de vicios o defectos imputables al contratista, la Administración podrá rechazarla, quedando exenta de la obligación de pago, y teniendo derecho, en su caso, a la recuperación del precio satisfecho hasta entonces.

5.3.- Se considerará falta toda acción u omisión por parte del adjudicatario que suponga la vulneración de las obligaciones establecidas en el Pliego de Condiciones y Pliego de Prescripciones Técnicas, y demás normas de general aplicación.

5.3.1.- Las faltas se clasifican en leves, graves o muy graves, atendiendo a las circunstancias concurrentes y al mayor o menor perjuicio que se cause al funcionamiento de la explotación.

5.3.2.- Transcurrido el plazo fijado para el ingreso de la sanción económica sin que ésta se haya hecho efectiva por el adjudicatario, el Ayuntamiento de Gorniz procederá a su cobro en vía de apremio con el recargo correspondiente.

5.3.3.- Todas las sanciones, se impondrán previo expediente, en el que antes de dictarse resolución, se dará audiencia al interesado, por término de diez días, con vista de las actuaciones.



ANEXO 1

FICHA TÉCNICA DE LAS INSTALACIONES

- **Venta de helado, golosinas, refrescos y bebidas no alcohólicas.**

LOTE 1: Puesto de venta de helado en la zona de "Puente Busterri", emplazamiento núm. 1.

*La superficie máxima a ocupar no podrá ser superior a 20 m² contados todos los elementos.

- **Bar-chiringuito.**

LOTE 2: Bar-chiringuito en zona del "albergue", emplazamiento núm. 2.

*La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m² para la instalación cerrada y hasta 70 m² de instalación total incluida la terraza y cualquier otro elemento.

El chiringuito deberá integrarse arquitectónicamente en el entorno, huyendo de construcciones desarrolladas con técnicas constructivas de carácter permanente potenciando su condición medioambientalmente tolerante

LOTE 3: Bar-chiringuito en zona de "hondartza ibiltoki", emplazamiento núm. 3.

*La superficie máxima a ocupar podrá ser de hasta 20 m² para la instalación cerrada y hasta 70 m² de instalación total incluida la terraza y cualquier otro elemento.

El chiringuito deberá integrarse arquitectónicamente en el entorno, huyendo de construcciones desarrolladas con técnicas constructivas de carácter permanente potenciando su condición medioambientalmente tolerante



ANEXO II

PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS

LOGO DEL
ADJUDICATARIO

PLAN DE LIMPIEZA Y MANTENIMIENTO DE INSTALACIONES Y EQUIPAMIENTOS PLAYA DE GORLIZ

- Puesto de Helados Busterrri.
- Bar-Chiringuito Albergue.
- Bar-Chiringuito Hondartza Ibiltokia.

TEMPORADA DE BAÑO 2016							
UBICACIÓN	DETALLE ZONA	PERIODICIDAD	HORARIO	MÉTODO / RUTINA	RESPONSABLE	EQUIPOS / MEDIOS	OBSERVACIONES
INTERIOR	Superficies de trabajo	- 2 veces al día					
	Electrodomésticos (cámaras frigoríficas, cafeteras, microondas, etc.)	- 1 vez al mes - Diariamente comprobación de temperaturas en cámaras					
	Suelos	- Diario					
	Papeleras	- Semanal					
	Paredes	- Semanal					
EXTERIOR	Mesas y sillas terraza (si la hubiera)	- Semanal					
	Toldos y fachada exterior	- 1 vez al mes					
	Paredes						



ANEXO III

FÓRMULAS DE CORTESÍA

Las personas contratadas para atender a los y las usuarias en el puesto de helados y bares-chiringuito, lo harán teniendo en cuenta las siguientes fórmulas de cortesía:

- Ser amable, atento, y respetuoso durante el servicio prestado.
- Emplear un tono de voz en su trato tranquilo y amable, ni muy alto, ni muy bajo, hablando pausadamente y sin prisas.
- Mantener posturas y actitudes correctas y respetuosas, no masticando chicle, comiendo, bebiendo o fumando en presencia de personas usuarias, ni manteniendo una actitud de dejadez, ni poniendo malas caras.
- Evitar un exceso de confianza o soberbia, mostrando el respeto suficiente para proteger la intimidad de las personas usuarias.
- Ser discreto, no realizando comentarios ofensivos a las personas usuarias, ni contando problemas personales.
- Actuar con debida cortesía, ante personas usuarias abusivas o problemáticas, tratando de calmar los ánimos y mostrando interés por el problema propuesto.
- Mostrar - en todo momento - respeto ante quejas, y/o reclamaciones planteados por las personas usuarias.
- No se deberá sentir influenciado por la edad, la apariencia de las personas usuarias, o por la presentación de quejas y/o reclamaciones, ofreciendo un trato cortés en todo momento, y sin prejuzgarlos.
- No se deberá ignorar a las personas usuarias, ni tratarlas con desprecio o antipatía.
- No se deberá gritar para llamar al personal interno o a las personas usuarias.
- No se deberá abandonar a las personas usuarias, para atender a otras personas, sin pedir disculpas.
- Las dos fórmulas más utilizadas y que siempre se deberán tener en la boca son: por favor, y gracias, (mesedez, eskerrik asko) muy utilizadas serán también las palabras: perdón y disculpe (parkatu).
- Al atender a las personas usuarias no olvidar dar los "Buenos días, tardes o noches" (Egun on, arratsalde on o gabon).

El presente Pliego fue aprobado por la Junta de Gobierno Local en sesión celebrada el 14 de abril de 2016.